

Neal, Arthur

From: M.Boudjebbla@transherb.com%inter2 [M.Boudjebbla@transherb.com] on behalf of M.Boudjebbla@transherb.com
Sent: Friday, August 12, 2005 8:44 AM
To: National List
Subject: TR : TR : USDA Request Comments
Follow Up Flag: Follow up
Flag Status: Red
Attachments: ATTACHMENT.TXT; National List Review - french.doc

To whom it may concern,

As a company producing organic teas and herbal teas, we are concerned about the following substances:

- ✓ Citriques: produced by carbohydrate fermentation of moulds.
- ✓ Gums, water extracted
- ✓ Varech.

These substances are used in our industry for some of our teas and herbal teas. We would like to get them taken off the list. We have all certificates like GMO free, organic certificates.

Best regards

Malika

Malika BOUDJEBLA
Quality Assurance Manager
Trans Herb inc.
1090, rue Parent
St-Bruno de Montarville, Qc
Canada, J3V 6L8
Tel : 450-441-0779 ext 237
Fax : 450-441-1806
Email : m.boudjebbla@transherb.com

-----Message d'origine-----

De : Moctezuma, Kasey [mailto:Kasey@qai-inc.com]
Envoyé : 3 août, 2005 12:46
À : Malika Boudjebbla
Cc : Francine Connell
Objet : RE: TR : USDA Request Comments

Bonjour Malika -

Voir attachée la traduction du document en français. Si vous avez des questions la-dessous, n'hésitez pas de me contacter. Pour votre société, je crois que ça vaut la peine de répondre au USDA pour leur dire de ne pas éliminer les saveurs de la liste.

Bonne Journée,

8/19/2005

Kasey

-----Original Message-----

From: Malika Boudjebbla [mailto:M.Boudjebbla@transherb.com]

Sent: Wednesday, August 03, 2005 6:20 AM

To: Kasey@qai-inc.com

Subject: TR : USDA Request Comments

Bonjour Kasey,

Sommes -nous touchés par ce commentaire de l'USDA?

Je sais que nous utilisons les substances comme les saveurs mais je ne comprends pas ce que veut dire ce communiqué

Merci de votre aide

Malika

-----Message d'origine-----

De : Secrétaire

Envoyé : 3 août, 2005 07:49

À : Malika Boudjebbla

Cc : Francine Connell

Objet : FW: USDA Request Comments

Marie-Josée Blier

Secrétaire réceptionniste

Trans-Herbe inc.

From: qai@qai-inc.com [mailto:qai@qai-inc.com]

Sent: 2 août, 2005 19:45

To: info@transherb.com

Subject: USDA Request Comments

Le département de l'agriculture des Etats-Unis est actuellement en train de réviser « La Liste Nationale »; cette révision a lieu tous les cinq ans. La liste fait partie des normes NOP et contient les noms de 165 produits d'origine non-agricole qui peuvent être utilisés dans la production biologique. Le département de l'agriculture des Etats-Unis va automatiquement éliminer de la liste des produits qui ne reçoivent pas de commentaire. Si vous produisez des produits avec un (ou plus) des agents sur la liste, (des saveurs, acide citrique, parmi beaucoup d'autres agents) veuillez prendre cinq minutes pour répondre au bureau USDA, au plus tard le 16 Août 2005.

Par courrier : Arthur Neal,
Director, Program Administration,
National Organic Program
USDA-AMS-TMP-NOP
1400 Independence Avenue SW
Room 4008-So. , Ag Stop 0268
Washington, DC 20250

Par courriel: national.list@usda.gov

Par Fax : 202-205-7808

Voir ci-joint la Liste Nationale en français :

§ 205.600 Critères d'évaluation pour les produits, composants ingrédients et méthodes permis et prohibés.

Les critères suivants seront utilisés dans l'évaluation des substances et ingrédients pour les sections de production et d'exploitation biologiques de la Liste Nationale.

(a) Substances synthétiques et non-synthétiques considérées pour inclusion or exclusion de la Liste Nationale des substances permises et prohibées seront évaluées en utilisant les critères des règlements (7 U.S.C. 6517 et 6518).

(b) En plus des critères présentés dans ces règlements, toutes les substances synthétiques utilisées comme aide au traitement ou comme adjuvant seront évaluées en fonction des critères suivants:

- (1) La substance ne peut pas être produite par une source naturelle et il n'y a aucun substitut biologique,
- (2) La fabrication de la substance, son utilisation, et son rebut n'ont pas d'effet adverse sur l'environnement et sont accomplis en conformité avec l'exploitation biologique,
- (3) La valeur nutritive des aliments est maintenue lorsque la substance est utilisée, et la substance elle-même, ou ses produits de décomposition n'ont pas d'effet adverse pour la santé humaine comme défini par les règlements fédéraux applicables,
- (4) L'utilisation primaire de la substance n'est pas comme conservateur, ou pour recréer ou améliorer les saveurs, couleurs, textures, ou valeur nutritive perdue durant la transformation, excepte lorsque le remplacement de nutriments est requis par la loi,

(5) La substance est listée comme étant généralement reconnue sûre (generally recognized as safe (GRAS)) par la “Food and Drug Administration (FDA)” lorsqu’elle est utilisée en accord avec les bonnes pratiques de fabrication (good manufacturing practices (GMP)) reconnues par la FDA et ne contient pas de résidus de métaux lourds ou autres contaminants au-delà des teneurs spécifiées par la FDA, et

(6) La substance est essentielle pour l’exploitation des denrées agricoles biologiques. Les produits non-synthétiques utilisés dans les traitements biologiques seront évalués en utilisant les critères spécifiés dans les règlements (7 U.S.C. 6517 et 6518).

§ 205.605 Substances non-agricoles (non-biologiques) permises comme ingrédients dans, ou au contact, des denrées présentées comme étant « produites avec des (ingrédients ou familles d’aliments) biologiques”.

Les substances non-agricoles suivantes peuvent être utilisées comme ingrédients dans, ou au contact, de produits étiquetés « biologiques » ou « produits avec des (ingrédients ou famille(s) d’aliments) biologiques” seulement en accord avec les restrictions présentées dans cette section.

(a) Non-synthétiques permis:

(1) Acides.

(i) Alginiques.

(ii) Citriques – produits par fermentation microbienne de substances carbohydrates.

(iii) Lactique.

(2) Bentonite.

(3) Carbonate de calcium.

(4) Chlorure de calcium.

(5) Couleurs, de source non-synthétiques seulement.

(6) Cultures de laiterie.

(7) Terres diatomées – aide au filtrage des aliments seulement.

(8) Enzymes – doivent être dérivés de plantes comestibles non-toxiques, de champignons non-pathogènes, ou de bactéries non-pathogènes.

(9) Saveurs, de sources non-synthétiques seulement, et ne doivent pas être produites en utilisant des solvants et porteurs synthétiques ou des préservateurs artificiels.

(10) Kaolin.

(11) Sulfate de magnésium, sources non-synthétiques seulement.

(12) Azote – exempt d’huiles.

(13) Oxygène - exempt d’huiles.

(14) Perlite – Pour utiliser comme aide à la filtration d’aliments seulement.

(15) Chlorure de potassium.

(16) Iodure de potassium.

(17) Bicarbonate de sodium.

(18) Carbonate de sodium.

(19) Cires – non synthétiques.

(i) Cire de carnauba.

(ii) Résines de bois.

(20) Levures - non-synthétiques, croissance sur des substrats pétrochimiques et sulfite de rebuts de liqueur sont prohibés.

- (i) Autolysates.
- (ii) Boulanger.
- (iii) Brasseurs.
- (iv) Nutritives.
- (v) Fumées – non-synthétiques, l’assaisonnement par fumée doit être documenté.
- (b) Synthétiques permis:
 - (1) Alginates
 - (2) Bicarbonate d’ammonium – pour utilisation comme levain seulement.
 - (3) Carbonate d’ammonium carbonate - pour utilisation comme levain seulement.
 - (4) Acide ascorbique.
 - (5) Citrate de calcium.
 - (6) Hydroxyde de calcium.
 - (7) Phosphates de calcium (monobasique, dibasique, et tribasique)
 - (8) Gaz carbonique.
 - (9) Produits à base de chlore – Désinfectant et antiseptiques des surfaces de contact des aliments, à condition que la teneur résiduelle en chlore dans les eaux ne dépasse pas la teneur maximale définie par le règlement “Safe Drinking Water ».
 - (i) Hypochlorure de calcium.
 - (ii) Bioxyde de chlore.
 - (iii) Hypochlorite de sodium..
 - (10) Ethylène – permis pour mûrissage, après récolte, des fruits tropicaux.
 - (11) Sulfate de fer – pour enrichissement en fer ou fortification des aliments lorsque la réglementation le demande ou lorsque c’est recommandé (organisation indépendante).
 - (12) Glycérides (mono et di) – pour utilisation en séchage en fut d’aliment.
 - (13) Glycérine – produite par hydrolyse de graisses et d’huiles.
 - (14) Peroxyde d’hydrogène.
 - (15) Lécithine – blanchie
 - (16) Carbonate de magnésium – seulement pour utilisation dans des denrées agricoles étiquetées « produites avec des (ingrédients ou familles d’aliments) biologiques”.
 - (17) Chlorure de magnésium - dérivé de l’eau de mer.
 - (18) Stéarate de magnésium – seulement pour utilisation dans des denrées agricoles étiquetées « produites avec des (ingrédients ou famille(s) d’aliments) biologiques”, prohibés dans les denrées agricoles portant le label « biologique ».
 - (19) Nutriment sous forme de vitamines et minéraux, en accord avec 21 CFR 104.20, « Nutritional Quality Guidelines For Foods ».
 - (20) Ozone
 - (21) Pectine (bas-méthoxy)
 - (22) Acide phosphorique – nettoyage des surfaces en contact avec les aliments seulement.
 - (23) Tartrate de potassium.
 - (24) Tartrate de potassium fabriqué à partir d’acide tartrique.
 - (25) Carbonate de potassium.
 - (26) Citrate de potassium.
 - (27) Hydroxyde de potassium – prohibé pour utilisation pour épluchage à la lessive des fruits et légumes.
 - (28) Iodure de potassium – seulement pour denrées présentées comme étant « produites avec des (ingrédients ou familles d’aliments) biologiques”, prohibé pour denrées

agricoles portant le label « biologiques ».

(29) Phosphate de potassium - seulement pour denrées présentées comme étant « produites avec des (ingrédients ou famille(s) d'aliments) biologiques », prohibé pour denrées agricoles portant le label « biologiques ».

(30) Bioxyde de silicium.

(31) Citrate de sodium.

(32) Hydroxyde de sodium – prohibé pour utilisation pour épluchage à la lessive des fruits et légumes.

(33) Phosphates de sodium – seulement pour utilisation en produits laitiers.

(34) Anhydride sulfureux – seulement pour utilisation dans les vins portant le label “fait avec des raisins biologiques » à condition que la concentration totale en sulfite ne dépasse pas 100 ppm.

(35) Tocophérols – dérivés d'huile végétale lorsque des extraits de romarin ne sont pas une alternative appropriée.

(36) Gomme de xanthane

(c)-(z) [Réservés]

§ 205.606 Denrées agricoles produites non-biologiquement et permises comme ingrédients dans, ou au contact, des denrées présentées comme étant biologiques ou produites avec des ingrédients biologiques”.

Les denrées agricoles suivantes peuvent être utilisées comme ingrédients dans, ou au contact, de produits étiquetés « biologiques » ou « produits avec des (ingrédients ou familles d'aliments) biologiques” seulement en accord avec les restrictions présentées dans cette section.

Toute denrée agricole produite non-biologiquement peut être utilisée en accord avec les restrictions spécifiées dans cette section, et lorsque le produit n'est pas disponible commercialement.

(a) Féculé de maïs (native).

(b) Gommés – extraite à l'eau, seulement, (arabique, guar, caroube).

(c) Varech – seulement pour utilisation comme épaississeur et supplément diététique.

(d) Lécithine – non blanchie.

(e) Pectine (haut-méthoxy).

§ 205.607 Modification de la Liste Nationale.

(a) Toute personne peut envoyer une pétition au « National Organic Standard dans le but de faire évaluer une substance par le conseil pour recommandation, au Ministre, d'inclusion ou d'exclusion de la Liste Nationale conformément à ce règlement.

(b) Une personne envoyant une pétition pour changement de la Liste Nationale doit demander une copie de la procédure de pétition à l'USDA, à l'adresse indiquée dans §205.607(c).

(c) Une pétition pour demander un changement de la Liste Nationale doit être soumise à : Program Manager, USDA/AMS/TMP/NOP, Room 2945, South Building, P.O. Box 96456, Washington, DC 20090-6456.